

II EDICIÓN CURSO PARA MAESTROS Y OPERARIOS DE ALMAZARAS (28h)



(4,5, 11 y 12 Mayo de 2019)

Úbeda, Jaén

ORGANIZAN



Asociación Española de Maestros
y Operarios de Almazaras

PATROCINAN



COLABORAN



Olivar y Aceite Centro de Interpretación

C/ Corredera de San Fernando, 32 - 23400 Úbeda (Jaén) * Telf y Fax: 953755889 * info@centrodeolivaryaceite.com * www.centrodeolivaryaceite.com

DIRIGIDO A: Profesionales del sector oleícola, especialmente a operarios, maestros y personal técnico de almazaras y también a aquellas personas que deseen formarse para un futuro profesional.

DESCRIPCIÓN/ OBJETIVOS:

Un curso organizado por la Asociación Nacional de Maestros de Almazaras y la Asociación Olivar y Aceite provincia de Jaén, entidades que apuestan firmemente por la formación continua para la mejora profesional del personal de almazaras.

Formación específica para profesionalizar el trabajo de operarios y maestros de almazara, desde el punto de vista de calidad, dentro de un proceso de rendimiento adecuado y análisis sensorial.

Un curso para aprender sobre los procesos mecánicos y técnicos en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen, y capacitar al personal técnico de almazara, como personal clave para mejorar su conocimientos de producción y ayudarle a tomar decisiones durante el proceso .

El curso comprende amplia formación tanto teórica como práctica impartida por especialistas del sector, profesionales y empresas del sector como Foss, Pieralisi, JAR, IMS Pesaje y Laboratorio Juan Antonio Tello.

CONTENIDOS :

- La Calidad del Aceite de Oliva Virgen. Normativa aplicable al aceite de oliva. Toma de muestras. Calidad de la aceituna, índice de maduración y composición. Nuevos contaminantes.
- Interpretación de datos cualitativos y cuantitativos de la aceituna para la regulación del sistema productivo y su importancia en la elaboración de los aceites.
- Diseño de almazara y tecnología de elaboración. Efectos sobre la calidad.
- Recepción de aceituna y gestión de patio.
- Molienda y batido.
- Centrifugación, almacenamiento y conservación.
- Tecnología de la filtración. Tipos de filtros y material filtrante.
- Implantación de la almazara 4.0.
- Inertización de los aceites. Uso del nitrógenos en la industria Oleícola..
- Factores industriales que influyen en la calidad del aceite.
- Atributos positivos y negativos. Cata de aceites
- Manejo de almazara
- Sesión práctica en instalaciones de Pieralisi .
- Visita práctica a SCA Agrícola Bailén Virgen de Zocueca (PICUALIA)

PROFESORADO:

- Juan Vilar Hernández. Consultor Estratégico .
- Gabriel Beltrán . IFAPA Venta del Llano.
- Antonio Jiménez . IFAPA Venta del Llano.
- Miguel Abad Ventura. Consultor Técnico en Olivicultura y Elaiotecnia. Intercoop Consultoría
- Juan Manuel Armenteros. Director Técnico Gruppo Pieralisi.
- Juan Antonio Tello. Director del Laboratorio especializado en aceites de oliva y sus derivados, y otros aceites vegetales y productos

- Rafael López Uceda. Ingeniero Agrónomo. IADA Ingenieros.
- Ramón Pulgar. Experto en Cata de Aceite Oliva Virgen. Técnico de Aceites. Asesoramiento de olivicultura y cursos de cata de Aceite.
- Manuel Caravaca. Técnico de Aceite y Grasas. Dirección de producción en Molino las Torres (Alcaudete).
- Pedro Manuel Fernández Lozano. Maestro de almazara de SCA Cristo de Veracruz (Begijar)
- Soledad Román Herrera. Bióloga y Especialista en aceites de oliva. Gerente del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- Pedro Martínez Martínez. Gerente IMS Pesaje .
- Javier Vázquez . Departamento Calidad Molino Don Félix (Ronda).
- Fabio Sfoggia. Dr. Ingeniero en Desarrollo de Filtración. MAQUIVI
- M^a Paz Aguilera. Respoensable del Panel de Cata y Cocina Experimental de CITOLIVA.
- Mariela Chova. Responsable de Calidad Grupo Castillo de Canena.
- Emilio Artero. Maestro de almazara de Picualia (Bailén)

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

- Centro de Interpretación Olivar y Aceite, en Úbeda (Jaén): 4,5 y 11 mayo.
- Delegación Perialisi Sur. Parque Tecnológico Geolit, Mengibar : 12 mayo
- Almazara Picualia, Bailén . Noviembre (fecha pendiente de concretar).

DURACIÓN PROGRAMA FORMATIVO: 28 h (presenciales)

HORARIO: Las clases se celebrarán en fin de semana, en horario de **sábado** (9:00 -14:30 y 16:30-20:30h) y **domingo** (9:30– 14:30h).

INSCRIPCIONES: El número de plazas es limitado (MÁXIMO 40) por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación. El plazo de inscripción finaliza el 30 abril.

Precio del curso: 364€.

Tarifas socios de AEMODA y de la Asociación Olivar y Aceite: 125 €

El abono del curso, deberá realizarse por transferencia al número de cuenta IBAN ES77-3067-0072-96-2341346324 (Caja Rural de Jaén).

(Por favor, indique en el CONCEPTO: “Curso de Maestro de almazaras” + nombre y apellidos)

Formación bonificada. Consúltenos. Coste 0, para trabajadores en régimen general. Curso bonificado 100% en las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa. Cantidad que posteriormente se bonificará en los seguros sociales del siguiente mes de celebración del curso.

El precio del curso incluye el desayuno (días 4,5,11 y 12) y comida del sábado 4 y 11 de mayo.

FORMALIZACIÓN DE MATRICULA:

Enviar la Solicitud de Inscripción, junto al justificante de transferencia a: info@centrodeolivaryaceite.com

Tendrán derecho a la devolución del importe del curso, aquellos alumnos que expresamente lo soliciten, siempre que la petición sea por causa justificada y se realice con una antelación de al menos siete días a la fecha de comienzo del curso.

DESARROLLO DEL PROGRAMA FORMATIVO:

1ª SESIÓN (Sábado 4 mayo)

MAÑANA

- 8:45 - 9:00 Recepción de alumnos. Presentación del curso.
- 9:00- 10:00 La olivicultura internacional. Retos, estrategias y principales magnitudes. Ponente : Juan Vilar Hernández. Consultor Estratégico
- 10:00-11:00 La Calidad del Aceite de Oliva. Normativa aplicable al aceite de oliva. Toma de mues tras de aceitunas, Rendimiento Graso y Calidad. Índice de madurez y composición. Interpretación de datos cuantitativos de la aceituna y su importancia en la regulación del sistema productivo. Ponente: Juan Antonio Tello. LABORATORIO TELLO

11:00-11:30h Coffee break

- 11:30 -12:30 Toma de muestra del aceite y análisis para la gestión de almazara y bodega. Nuevos contaminantes, origen y control. Ponente: Juan Antonio Tello
- 12:30 -13:30 Interpretación de datos cualitativos y cuantitativos de la aceituna para la regulación del sistema productivo Ponente: Antonio Roldán. FOSS.
- 13:30-14:30 Diseño de almazara, tecnología de elaboración y Efectos sobre la calidad Ponente: Rafael López Uceda. IADA Ingenieros.

14:30-16:30h Comida

TARDE

- 16:30- 19:00 Gestión del Patio y Recepción de la aceituna. Materia prima y calidad. Molienda Ponente: Miguel Abad Castell. Consultor Técnico en Olivicultura y Elaiotecnía. INTERCOOP Consultoría.
- 19:00-20:30 Batido
Ponente: Gabriel Beltrán. IFAPA Venta del Llano.

2ª SESIÓN (Domingo 5 mayo)

- 9:00-11:30 Tecnología de la Centrifugación. Descripción y Funcionamiento de un decánter centrífugo horizontal y centrifugación vertical
Ponente: Antonio Jiménez IFAPA VENTA DEL LLANO.

11:30 -12:00h Coffee break

- 12:00-13:30 Almacenamiento y conservación Ponente: Mª Paz Aguilera . CITOLIVA

- 13:30 – 14:30 Factores agronómicos y de elaboración que influyen en la calidad Ponente: Ramón Pulgar. Experto en Cata de Aceite Oliva Virgen

3ª SESIÓN (Sábado 11 mayo)

MAÑANA

- 9:30 -10:30 Tecnología de la filtración de aceites. Tipos de filtros y material filtrante. Ponente: Fabio Sfoggia. Dr. Ingeniero en Desarrollo de Filtración. MAQUIVI

10:30-11:00h Coffee break

- 11:00-12:30 La inertización de los aceites . Uso del nitrógeno en la industria oleícola. Ponente: Javier Vázquez . Departamento Calidad MOLINO DON FÉLIX (Ronda).
- 12.30-13:30 Implantación de la almazara 4.0. Ponente : Pedro Martínez . IMS Pesaje
- 13:30-14:30 Atributos positivos y negativos del aceite de oliva Virgen. Cata de aceites Ponente: Soledad Román. Centro de Interpretación Olivar y Aceite

Comida 14:30 – 16:30h

TARDE

- 16:30-18:30 Manejo de la almazara (AEMODA).
Ponentes:
Manuel Caravaca. Técnico de Aceite y Grasas. Dirección de producción en Molino las Torres (Alcaudete)
Pedro Manuel Fernández Lozano. Maestro de almazara de SCA Cristo de Veracruz (Begijar)
- 18:30- 20:30 El marco normativo que afecta a la industria Oleícola
 - El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. APPCC.
 - Trazabilidad del proceso productivo
 - Normativa medioambiental
 - Normativa Técnico Industrial.
 - Normativa laboral. Prevención de riesgos laborales
 Ponente : Mariela Chova. Responsable de Calidad Grupo CASTILLO DE CANENA

4ª SESIÓN (Domingo 12 mayo)

- 10:00-13:00 h Sesión práctica en Instalaciones de Peralisi (GEOLIT- Mengibar). (Ponente: Juan Manuel Armenteros. Director Técnico y Postventa PIERALISI España)

5ª SESIÓN NOVIEMBRE (Fecha por concretar)

- 11:00-13:00 h Sesión práctica en la almazara SCA Agrícola Bailén Virgen de Zocueca (PICUALIA)
Ponente: Emilio Artero. Maestro de almazara

MÁS INFORMACIÓN:

Centro de Interpretación Olivar y Aceite

C/Corredera de San Fernando,32, 23400 Úbeda (Jaén)

www.centrodeolivaryaceite.com

E-mail: info@centrodeolivaryaceite.com

Tfno: 953 75 58 89



Asociación Española de Maestros
y Operarios de Almazaras